
Arrosto di vitello con cipollotti e scalogni glassati

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un buon pezzo di scamone aromatizzato da un miele ricco di profumi di fiori di campo. Dal blog [La piccola casa](#)

Adoro preparare gli arrosti e ogni volta mi piace cercare di aggiungere un sapore e giocare con gli abbinamenti, alle volte uso spezie di tutti i tipi e dai nomi impossibili, alle volte invece, come per questa ricetta, preferisco pochi ingredienti ma molto caratterizzanti. Volevo preparare un arrosto e poi degli scalogni glassati al miele, allora ho pensato "perché non unire i due piatti?". Detto fatto, ho ripensato le due ricette in modo da unirle, ho scelto un miele ricco di profumi di fiori, saporito e dal colore chiaro, ho pensato che ben si adattasse agli scalogni e ai cipollotti (la Fra mentre scrivo dice "e pensavi bene!"). Inoltre questi avrebbero aromatizzato senza esagerare il bel pezzo di scamone di vitello che avevo comprato.

La ricetta nella testa era pronta, bastava mettersi al tagliere e poi ai fornelli... e in un baleno questo ottimo arrosto era pronto! Non posso descrivervi il profumo balsamico che emanava e il sapore dei cipollotti e degli scalogni era fantastico! La carne grazie alla precedente rosolatura è rimasta morbidissima!! Un piatto davvero delizioso che ben vi farà figurare in qualsiasi tipo di pranzo!

Ingredienti per quattro persone

Arrosto di vitello intero (scamone) 1 Kg

3 cipollotti

4 scalogni

vino bianco secco

4 cucchiaini di Miele di fiori di campo

Olio evo

sale e pepe

Sbucciare gli scalogni e tagliarli a spicchi, pulire i cipollotti lasciando parte del verde quindi tagliarli a metà per il lungo, quindi a pezzi lunghi qualche centimetro, mettere da parte il tutto.

Versare un cucchiaio d'olio nella casseruola di ghisa e far rosolare a fiamma forte l'arrosto per tutte le sue superfici, questo farà avvenire le reazioni di Maillard (sono quelle responsabili del sapore di "brace..." ed è una reazione che avviene a circa 140 gradi tra gli amminoacidi delle proteine e gli zuccheri) e sigillerà i succhi del pezzo di carne al suo interno.

Levare il pezzo di carne e metterlo temporaneamente da parte, abbassare la fiamma, aggiungere 4 cucchiaini d'olio e gli scalogni e i cipollotti. Far stufare delicatamente sinché non prendono colore, quindi aggiungere la carne e bagnare con un bicchiere di vino bianco secco, salare e far cuocere a fiamma dolce con il coperchio per una mezz'ora, controllando che il fondo non si bruci (eventualmente aggiungere ancora un po' di vino o brodo di verdure caldo), controllare la temperatura nel centro dell'arrosto (vi consiglio un termometro sonda, è utilissimo) e continuare la cottura sinché non sarà superiore ai 50 / 55 gradi, a questo punto aggiungere il miele e farlo sciogliere bene con gli scalogni e i cipollotto, quindi rigirarci la carne in modo che diventi bella lucida e si insaporisca, appena la temperatura supera i 55 (rosa al centro) o i 60 gradi (cottura media / normale) spegnere il fuoco, levare l'arrosto e affettarlo, quindi servire nei piatti accompagnando con i cipollotti e gli scalogni, aggiungere quindi un po' del fondo di cottura, pepare a piacere.

